Forno Elétrico Digital

LUMEM - EMBUTIR

Manual de instruções

Cód. Manual 7420 Rev. 03

Parabéns

AO COMPRAR UM PRODUTO COM A MARCA FISCHER, VOCÊ FAZ A ESCOLHA CERTA!

A FISCHER, presente no mercado há mais de 40 anos, é reconhecida por seus produtos que apresentam altíssimo nível de qualidade e uma perfeita adequação para uso. Líder de mercado nos segmentos onde atua, a Fischer, além de contar com ótimos produtos, proporciona um serviço de assistência técnica eficiente.

Sumário

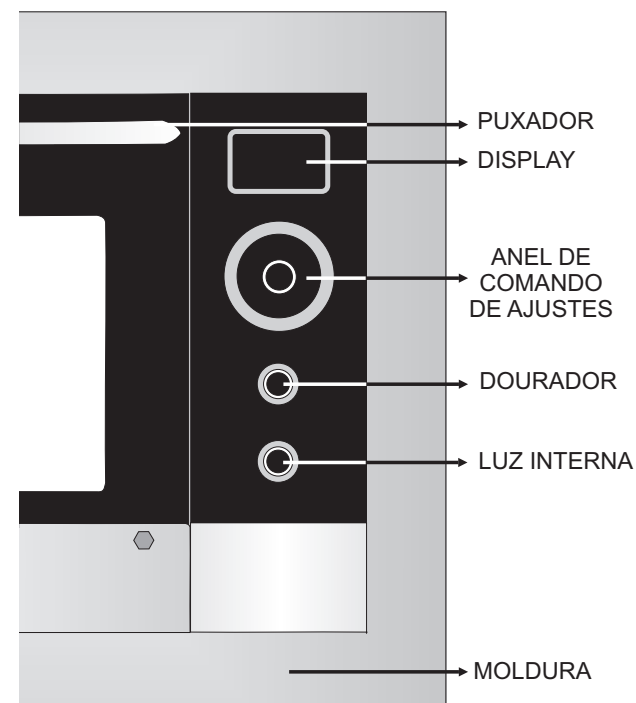
FORNO ELÉTRICO DIGITAL LUMEM

Puxador: Quando puxado, libera a porta e permite o acesso ao interior do forno.

Display: É onde se visualiza o tempo ou a temperatura programados. Durante o pré-aquecimento mostra a palavra “pre” intercalado com o último ajuste (tempo ou temperatura). Após o pré-aquecimento mostra o tempo restante para a conclusão do assado.

Anel de Comando de Ajustes: Onde se encontram as teclas de ajuste para acrescentar e decrementar tempo e temperatura e no centro, a tecla de liga/desliga/pausa.

Luz Interna: Aciona a lâmpada interna do forno, facilitando a visualização dos assados. Quando acionada, o contorno da tecla ilumina-se em vermelho.

Dourador: Aciona a resistência superior, para dourar os assados. Quando acionado, o contorno da tecla ilumina-se em vermelho.

01 Grade interna
01 Bandeja interna protetora da resistência
01 Manual de Instrução
01 Guia rápido de instruções
01 Rede de postos autorizados
02 Grades de ventilação externas com parafusos
01 Kit de fixação para moldura de aço inox

Características técnicas

Forno Elétrico Digital Lumem 127V	7399 - 11634
Forno Elétrico Digital Lumem 220V	7399 - 11254
Potência Total	1750 W
Potência Resistência Superior	750W
Potência Resistência Inferior	1000W
Corrente	127V = 13,8A
	220V = 7,95A
Tensão	127V ou 220V
Frequência	50/60Hz
Consumo	vide tabela pág. 19

Volume	44 litros
Dimensões Externas (com moldura)	Altura - 420mm
	Largura - 665mm
	Profundidade - 505mm
Dimensões Internas	Altura - 267mm
	Largura - 392mm
	Profundidade - 425mm
Peso do Produto	15,50 kg
Peso do Produto Embalado	16,50 kg

Cuidados

- Antes de ligar o forno, verificar se a tensão da rede é compatível com a tensão do produto, bem como se a instalação elétrica (fios, tomadas e disjuntores), comporta a mesma (vide características técnicas);
- Nunca utilizar extensões elétricas ou benjamins e também não operar o forno com os pés descalços, para evitar risco de choque elétrico;
- Ligar sempre o cabo de aterramento ao terra da residência.

- Certificar-se de que a tomada ou outro tipo de conexão em que será ligado o produto, está dimensionada para o mesmo. A tomada ou conectores e a fiação elétrica deverão suportar a corrente/ potência/ tensão informadas para o produto na tabela de características técnicas;
- Este produto prevê aterramento. Para maior segurança, conectar o fio ou plugue terra à rede de aterramento da residência;
- Nunca usar o neutro da rede para aterramento;
- Verificar com um eletricista se há sobrecarga no circuito de força (disjuntores);
- A tomada ou conector em que será ligado o plugue do produto, deverá ser de fácil acesso, para possibilitar fácil desconexão para efeito de manutenção, conserto ou instalação;
- Se o produto apresentar marcas de queda ou danos na embalagem, o mesmo não deverá ser utilizado, pois pode não ser seguro para o usuário;
- A fim de atender as normas de segurança e evitar danos, somente a Assistência Técnica Autorizada Fischer deverá realizar o conserto ou manutenção deste produto (vide Rede de Postos Autorizados);
- **Nunca tocar ou introduzir objetos no sensor interno do forno;**
- Nunca tocar nos elementos de aquecimento (como resistências, porta e vidro), durante ou imediatamente após a utilização;
- O cabo de alimentação deverá estar livre de super-aquecimento, sem nada o tensionando ou esticando;
- Sempre remover da tomada o cabo de alimentação durante a limpeza e manutenção do produto (sempre puxar pelo plugue, nunca pelo cabo);
- Nunca utilizar a porta do forno aberta, para apoiar recipientes, pois poderá causar danos ao forno. Não transportar o forno suportando-o pela porta;
- Este produto funciona em temperaturas elevadas, portanto, partes acessíveis do mesmo poderão estar quentes durante o funcionamento. Cuidados devem ser tomados para evitar contato com as mesmas e conseqüentes riscos de queimaduras;
- Não deixar o forno desassistido quando em funcionamento;
- Os invólucros plásticos e outros materiais da embalagem do produto deverão ficar longe do alcance de crianças e animais, a fim de se evitarem riscos de sufocamento ao brincar ou manusear estes resíduos;
- A Irmãos Fischer S/A não assume qualquer responsabilidade por ações que venham resultar em danos por uso inadequado, se estas providências não forem observadas.

A instalação do produto deverá ser providenciada pelo usuário ou pessoal especializado, o que não é coberto pela Fischer.
Qualquer dúvida quanto a instalação ou uso, solicitamos entrar em contato com nosso Serviço de Atendimento ao Consumidor:
SAC 0800 47 3535 ou 0800 729 3535.

LOCAL DE INSTALAÇÃO

Antes de começar a instalação do Forno Elétrico Digital Lumem, verificar se o nicho (espaço em que o forno será embutido), está com as dimensões conforme especificado nas figuras das próximas páginas. O embutimento pode ser feito em móveis de granito, madeira, mármore ou aço inox, desde que sigam os desenhos das pág. 07 a 09.

NICHO

- **Vide desenhos instrutivos de recorte dos nichos das páginas 07 a 09;**
- A fixação do forno no móvel é feita pelas presilhas metálicas, que são partes integrantes do kit de fixação;
- As presilhas metálicas devem ser fixadas utilizando o gabarito de papel que acompanha o kit de fixação;
- Deverão ser colocados dois calços presos ao móvel para o apoio do forno;
- Posicionar o forno na abertura do nicho e conectá-lo à rede elétrica;
- Deslizá-lo de forma que as presilhas se encaixem nos rasgos da moldura; descer o produto até que as presilhas prendam as abas da moldura.

As grades de ventilação acompanham o produto juntamente com o kit de fixação.
Informações quanto ao embutimento também podem ser adquiridas no site: **www.fischer.com.br**

ATENÇÃO: Tanto a Irmãos Fischer quanto o revendedor não têm qualquer responsabilidade por danos ao forno ou lesão pessoal, resultante de uma falha por procedimento incorreto de instalação.

EMBUTIMENTO - móvel tipo torre (medidas em mm).

Grade de ventilação externa

vista do móvel com produto

vista frontal do nicho

recorte p/ grade de ventilação

600

38

70

50

365

70

recorte p/ grade de ventilação

saída superior de ar (chaminé)

vista do móvel com nichos

700

100

300

calço

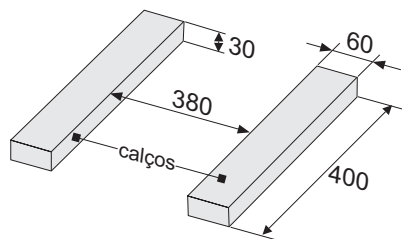
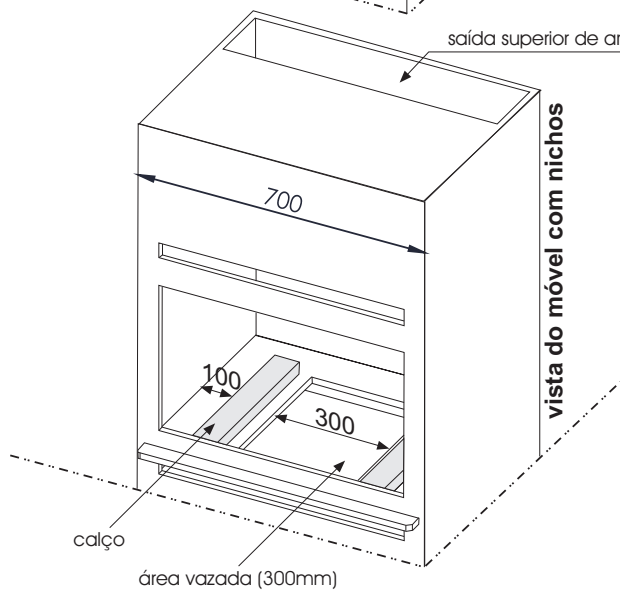
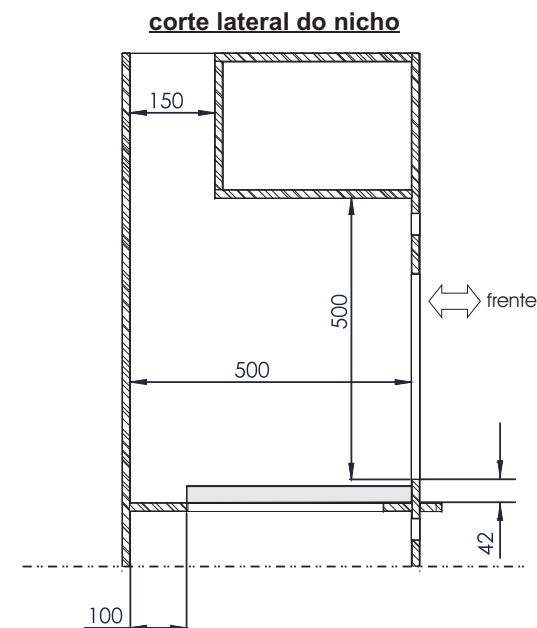
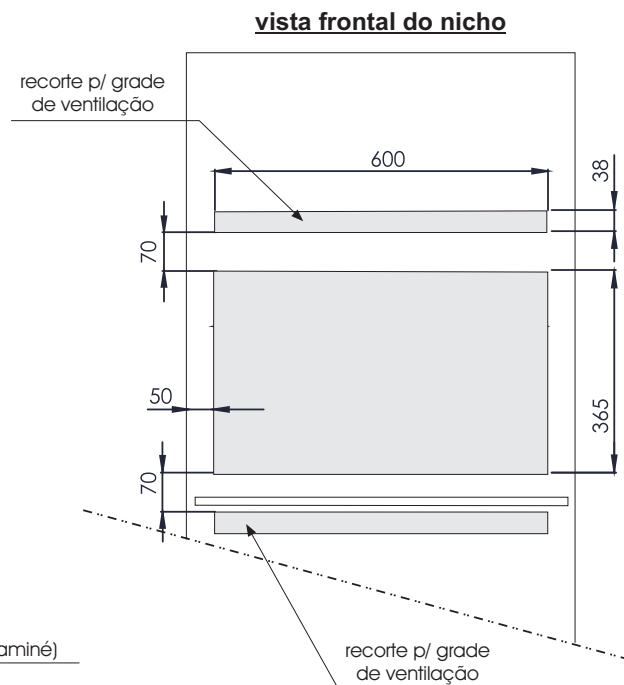
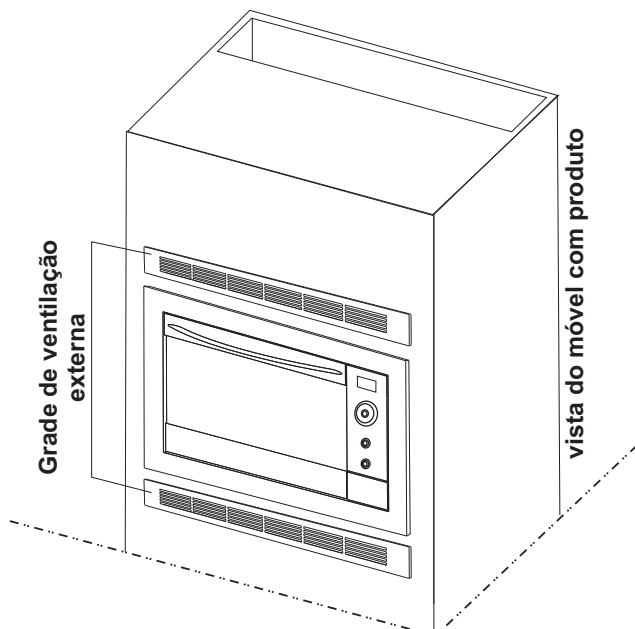
área vazada (300mm)

30

60

380

calços

400

O desenho acima informa todas as medidas necessárias para a instalação do forno com as grades de ventilação, em móveis tipo torre.

O usuário pode proceder com o embutimento de três maneiras diferentes:

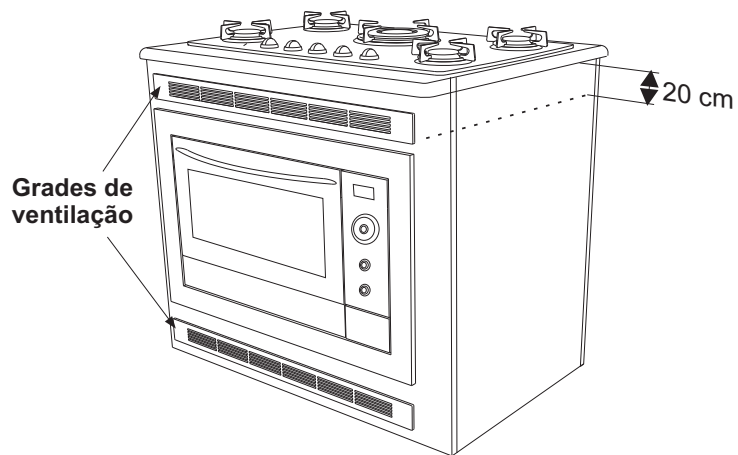
1) Conforme desenho (recomendado);
2) Somente com saída superior de ar (chaminé);
3) Somente com as grades de ventilação.

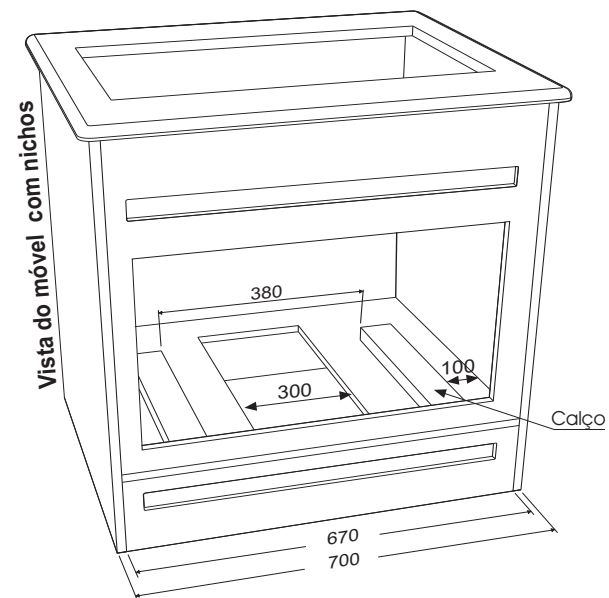
EMBUTIMENTO - forno elétrico e forno micro-ondas (medidas em mm).

O USO DAS GRADES DE VENTILAÇÃO É OBRIGATÓRIO PARA ESTE TIPO DE EMBUTIMENTO.

Caso o Forno Elétrico Digital Lumem seja instalado juntamente com o Forno Micro-ondas Fischer, seguir as instruções específicas de instalação, conforme desenhos abaixo. É necessário prever duas saídas de ar independentes, uma saída para o nicho do forno digital e uma saída para o nicho do forno micro-ondas. Não utilizar a mesma saída de ar, pois haverá transferência de calor entre os nichos podendo prejudicar o funcionamento dos produtos. Para este tipo de móvel é necessário a instalação das grades de ventilação.

Fischer

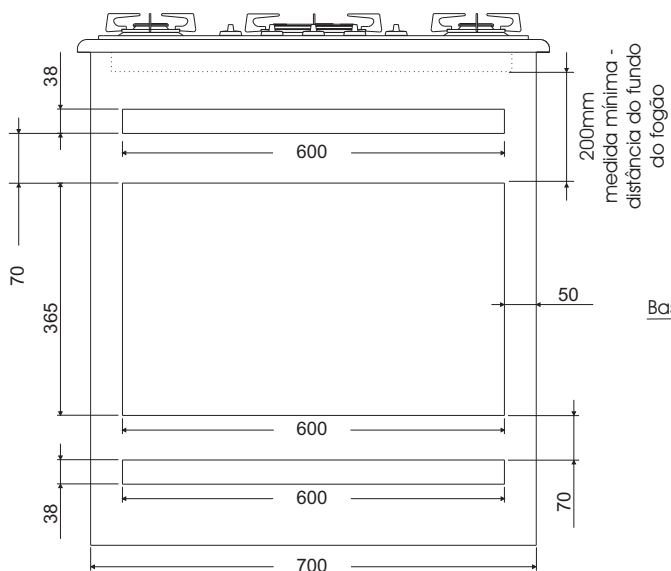
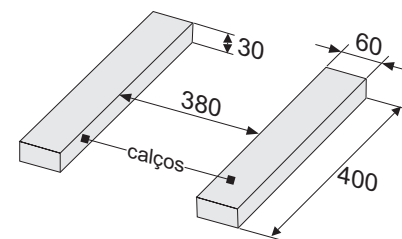
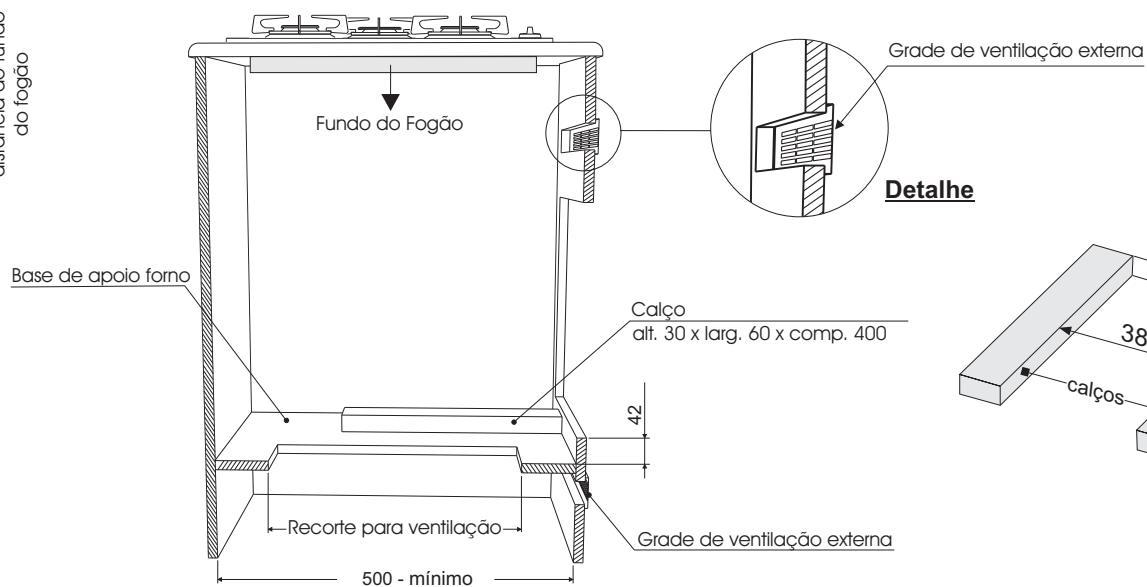
EMBUTIMENTO - sob fogão (medidas em mm).

O USO DAS GRADES DE VENTILAÇÃO É OBRIGATÓRIO PARA ESTE TIPO DE EMBUTIMENTO.

RESPEITAR A DISTÂNCIA MÍNIMA DE 20CM DO FUNDO DO FOGÃO AO FORNO.

Vista frontal dos nichos

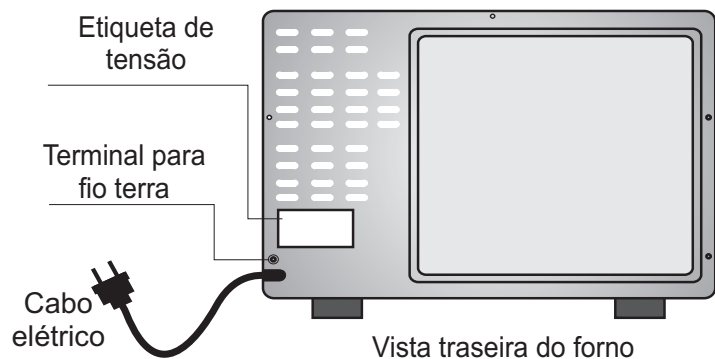
38
600
70
365
600
600
38
700
50
70
200mm
medida mínima -
distância do fundo
do fogão

Corte lateral do nicho

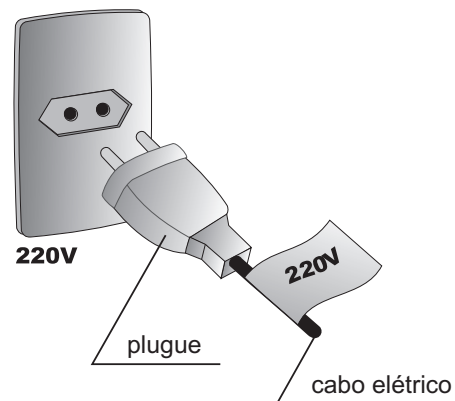
Fundo do Fogão
Base de apoio forno
Calço
alt. 30 x larg. 60 x comp. 400
42
Recorte para ventilação
Grade de ventilação externa
500 - mínimo
Grade de ventilação externa
Detalhe

30
60
380
calços
400

PARTE ELÉTRICA

Todo equipamento deve ser adequadamente aterrado, para eliminar o risco de choque numa eventual descarga de energia.

Instalar o fio terra no terminal que se encontra na parte traseira do forno.

Não utilizar conectores tipo “T” (benjamin ou derivados).

Evitar o uso de extensões. Caso for necessário, pedir a orientação de um eletricista quanto à secção dos fios.

Verificar se a tensão do forno é compatível com a tomada da rede à qual será ligado.
127V = tomada de 15A ou superior
220V = tomada de 10A ou superior

O plugue e cabo elétrico do forno nunca devem ser alterados ou cortados. Consulte a Rede de Postos Autorizados caso tenha dúvidas.

OBSERVAÇÕES:

- O fio terra não acompanha o produto. O mesmo pode ser adquirido em lojas de material elétrico.
- Caso a instalação da residência não possua sistema de aterramento, solicitar a um eletricista auxílio na execução.
- O fio terra não pode ser ligado a torneiras, tubulações plásticas, ao neutro da rede elétrica, fios de pára-raios, canalização de gás, aquecimento central ou qualquer outra alternativa não especificada por normas.

Antes de começar a utilizar o Forno Elétrico Digital Lumem, certificar-se de que todas as condições prescritas nas páginas anteriores tenham sido cumpridas.
Não esquecer de retirar as películas plásticas do painel e o display de papel do vidro da porta, antes de utilizar o forno.

RECOMENDAMOS, AO UTILIZAR O FORNO PELA PRIMEIRA VEZ, LIGÁ-LO DE 10 A 15 MIN, VAZIO, COM A PORTA ENTREABERTA .

PAINEL

180
DISPLAY

ANEL DE COMANDOS

LIGA / DESLIGA
PAUSA
min.
°C
Ajustes

TECLA CENTRAL

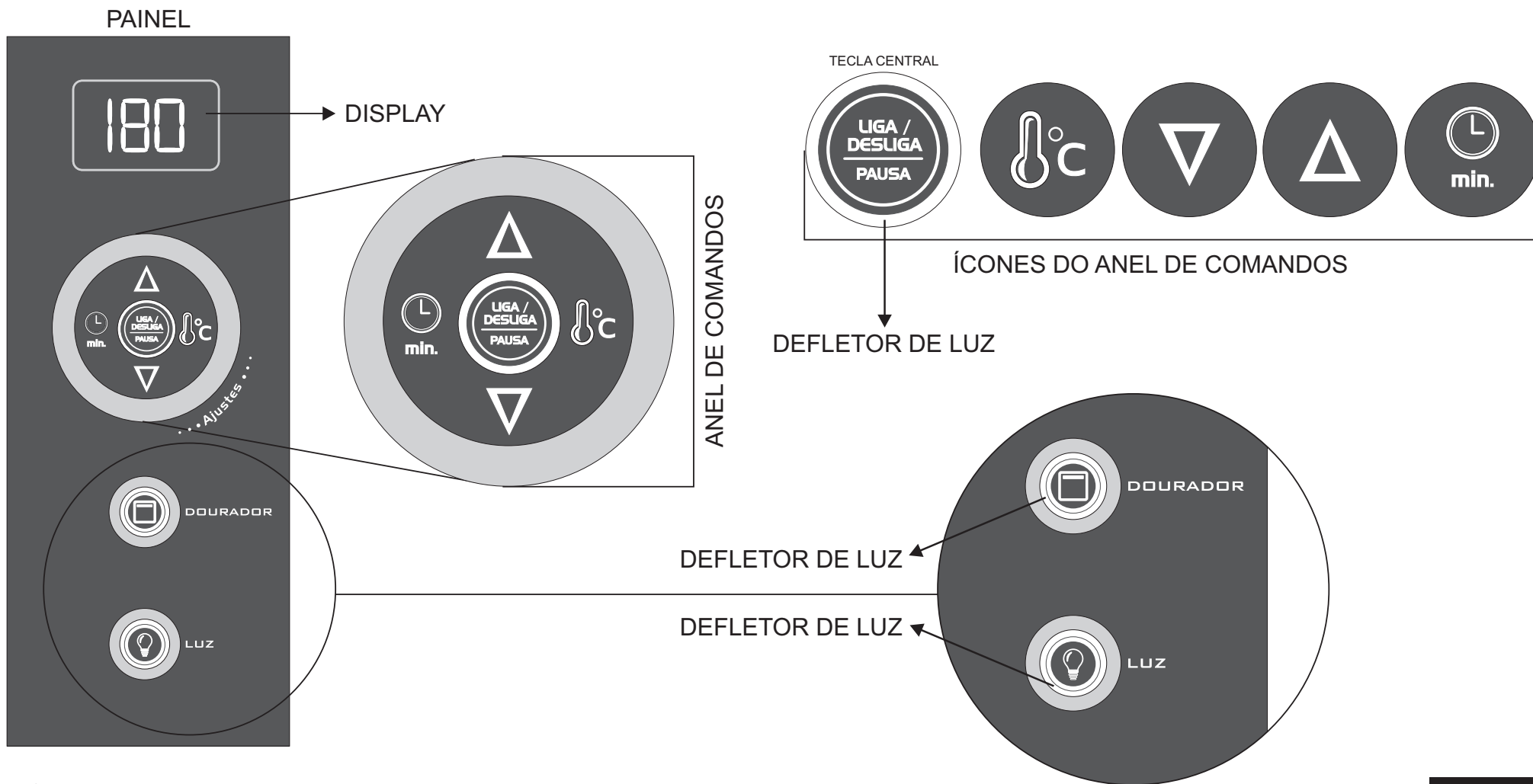
ÍCONES DO ANEL DE COMANDOS

DEFLETOR DE LUZ

DOURADOR
LUZ

DEFLETOR DE LUZ

DEFLETOR DE LUZ

PAINEL DE COMANDOS

Tecla central: Para ligar o forno, manter pressionada por 2 segundos a *tecla central*. O painel digital irá acender e o *defletor de luz* em torno da tecla ficará piscando, aguardando que a temperatura e o tempo sejam ajustados. Após os ajustes deve-se pressionar novamente a *tecla central*, fazendo com que o forno entre em pré-aquecimento (o forno não iniciará aquecimento, se a *tecla central* não for pressionada novamente).
Ao ligar o forno, o display mostrará (como padrão) 180ºC, para que o usuário inicie o ajuste pela temperatura e na seqüência, ajuste o tempo do assado (o forno tem como padrão de tempo 40 minutos).

Durante os assados, quando for necessário aumentar ou diminuir tempo e temperatura, é necessário pausar o forno (pressionando a *tecla central*), fazendo com que o *defletor de luz* ao seu redor volte a piscar e possibilite alterar conforme desejado. **Ex: durante o funcionamento do forno, pressionar a *tecla central* para pausar, selecionar tempo ou temperatura (é possível alternar entre as duas funções) e ajustá-los com as funções *"para cima"* e *"para baixo"*. Pressionar novamente a *tecla central*, retirando o forno do modo pausa, fazendo com que retorne ao funcionamento normal.**
Enquanto o *defletor de luz* da *tecla central* estiver piscando, é possível alternar entre as funções tempo e temperatura. Ajusta-se primeiro uma função e após, a outra.
Na função "pausa", o forno mantém a temperatura ajustada estável por 10 minutos. Caso o forno não seja recolocado em funcionamento, após os 10 minutos, ele emitirá uma seqüência de bips e desligará automaticamente. O tempo não regride enquanto a função pausa estiver acionada.

No término do assado (quando o display marcar 00) o forno emitirá seqüência de bips e permanecerá 5 minutos com a luz interna acesa, entretanto, a temperatura começará a regredir. É possível interromper a emissão de som, clicando em qualquer tecla do painel.
Para desligar o forno, deve-se manter a *tecla central* pressionada. Ele emitirá uma seqüência de *bips* e desligará.

OBSERVAR QUE A LUZ VERMELHA QUE ESTIVER MAIS INTENSA NO ANEL DE COMANDOS, É A DO COMANDO QUE ESTÁ EM OPERAÇÃO.
A luz mais intensa fica em um único ícone por vez, no tempo (à esquerda) ou na temperatura (à direita).

PAINEL DE COMANDOS

Funções "para cima" e "para baixo": Através destas funções é possível aumentar ou diminuir a temperatura e o tempo do assado. A função "*para cima*" aumenta e "*para baixo*" diminui a graduação. **A temperatura máxima é 300ºC, e sua graduação dá-se de 10 em 10 ºC. O tempo máximo é 240 minutos (4h) e sua graduação dá-se de minuto em minuto.** Para acelerar a seleção, deve-se manter pressionado "*para cima*" ou "*para baixo*" e os números correrão rapidamente no display.

Função Tempo: Através desta função é possível ajustar o tempo desejado para assar o alimento, que é o tempo total que o forno ficará ligado.
Para programar o tempo ao ligar o forno: Selecionar o ícone tempo e ajustá-lo com as funções "*para cima*" ou "*para baixo*";
Para ajustar o tempo com o forno em funcionamento: Pressionar a *tecla central* para pausar o forno, selecionar *tempo* e ajustá-lo com as funções "*para cima*" e "*para baixo*", pressionar novamente a *tecla central*.

Função Temperatura: Através desta função é ajustada a temperatura desejada para assar o alimento.
Para regular a temperatura ao ligar o forno: Selecionar o ícone de temperatura e ajustá-la com as funções "*para cima*" ou "*para baixo*".
Para ajustar a temperatura com o forno em funcionamento: Pressionar a *tecla central* para pausar o forno, selecionar *temperatura* e ajustá-la com as funções "*para cima*" e "*para baixo*", pressionar novamente a *tecla central*.

Dourador: Compreende o acionamento da resistência superior, auxiliando no cozimento e no dourar dos alimentos. Durante o pré-aquecimento o *dourador* fica acionado automaticamente (vide item pré-aquecimento inteligente). Dependendo da necessidade do usuário, pode-se mantê-lo acionado desde o ínicio da programação, ou reacioná-lo após o pré-aquecimento, em qualquer momento do assado.

Luz: Auxilia na visualização dos assados durante o funcionamento do forno. É possível mantê-la acesa durante todo o processo. Caso a *luz* não esteja acesa durante o funcionamento do forno, a mesma acenderá automaticamente em 3 momentos: ao ligar o produto, quando o forno sinalizar o pré-aquecimento e no término do assado (neste, a lâmpada se manterá acesa por 5 minutos, até o forno desligar-se). Poderá ocorrer leve oscilação na luz interna durante o funcionamento do produto, não se tratando de defeito ou problema que exija manutenção.

PRÉ-AQUECIMENTO INTELIGENTE

Para a realização dos assados em fornos elétricos, há a necessidade do pré-aquecimento.

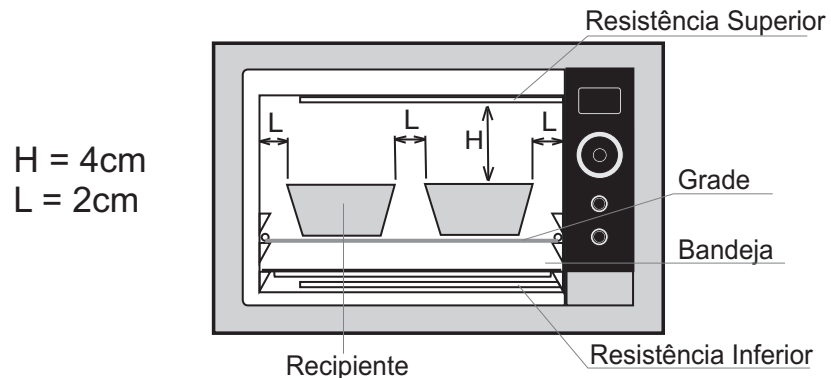
Após o usuário ajustar o tempo e a temperatura que será utilizada para o assado e pressionar a tecla central, o forno entrará em pré-aquecimento. Durante este período, o display informará intermitentemente “pre” e a temperatura ou tempo programado (dependendo qual foi o último ajuste). **Quando a temperatura ajustada for atingida, o forno emitirá aviso sonoro (5 bips) e a luz interna se manterá acesa por alguns segundos, informando o pré-aquecimento. O usuário deverá colocar o alimento a ser assado no interior do forno, pois o tempo ajustado iniciará regressão.** Durante todo o pré-aquecimento, o forno mantém a função dourador ligada, para atingir mais rapidamente a temperatura selecionada. Dependendo da necessidade do usuário, pode-se manter acionado o dourador desde o ínicio da programação, ou reacioná-lo após o pré-aquecimento, em qualquer momento do assado.

INFORMAÇÕES IMPORTANTES

- O forno possui um sistema inteligente de controle de temperatura. Quando a temperatura programada é atingida, o forno desliga por alguns segundos, religando automaticamente assim que necessário. Esse sistema não é percebido pelo usuário, é repetido sucessivamente e não influencia no assado, **apenas proporciona maior economia de energia.**
- Se em algum momento o forno informar “Er 1” no display, o usuário deve contatar um posto autorizado, através da Rede de Postos Autorizados Fischer, para que seja feita avaliação da rede elétrica da residência.

Não colocar excesso de peso (acima de 8 kg), na grade interna.

DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS

Quando utilizar somente 1 recipiente, colocá-lo em posição central dentro do forno.
No exemplo abaixo mostramos esquematicamente o interior do forno e como deverá ser a distribuição quando utilizados 2 recipientes, garantindo assim um melhor funcionamento do produto e um excelente assado.

CUIDADOS GERAIS

Para uma maior durabilidade do forno, recomendamos uma limpeza periódica do mesmo, porém, deve-se observar alguns cuidados:

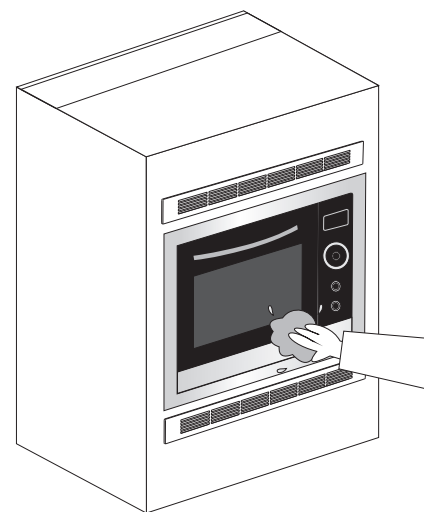
LIMPEZA DA PARTE EXTERNA

- Limpar as partes em inox com esponja macia e detergente neutro e secar com um pano macio, ou usar produto especial para limpar inox;
- Nunca utilizar esponja de aço ou semelhante;
- Nunca utilizar produtos abrasivos (saponáceos, soda etc).

LIMPEZA INTERNA AUTOLIMPANTE

O forno autolimpante possui um revestimento com esmalte especial nas paredes internas. Este revestimento não é tóxico nem prejudica o sabor e cheiro dos alimentos.
A autolimpeza do forno se dá pelo processo de volatilização da gordura, que penetra nas paredes do esmalte de acabamento e é eliminada pelos agentes do esmalte. Esse processo é contínuo e total e acontece no assado de qualquer alimento não gorduroso (pudins, bolos, pães etc).
Recomendamos evitar o contato dos alimentos com as paredes internas do forno, pois os mesmos podem deixar resíduos que prejudicam o desempenho da autolimpeza. Mas, se ocorrer o contato do alimento com as paredes do forno, recomendamos a limpeza manual. Para isso, proceder da seguinte forma:

- Procurar fazer a limpeza do forno com ele ligeiramente quente;
- Remover o excesso de gordura com um pano úmido ou esponja macia;
- Enxaguar com uma esponja ou pano macio;
  Enxugar as paredes autolimpantes com um pano macio;
- Nunca utilizar produtos cáusticos ou abrasivos.

Limpe o painel digital somente com pano úmido, para não danificar os controles eletrônicos. Excesso de água danifica o produto.

LIMPEZA DO VIDRO

- Água morna, pano macio e detergente neutro;
- Nunca utilizar pano úmido no vidro ainda quente, para não ocorrer choque térmico.

LIMPEZA DA GRADE E BANDEJA

- A grade e a bandeja do forno podem ser removidas para facilitar a limpeza interna;
- A limpeza da grade e bandeja (easy clean), deverá ser feita com esponja macia e detergente neutro;
- Não utilizar produtos abrasivos (saponáceos, soda etc.).

INFORMAÇÕES IMPORTANTES

- Para a durabilidade do forno não deixar resíduos de sal na cavidade interna;
- Não utilizar o forno caso haja resíduos de gordura, açúcar ou chocolate em contato com as resistências, pois estas podem provocar vapores amarelados que mancharão partes externas e decorativas do produto . Neste caso, proceder com a limpeza da resistência (fria), com um pano macio.

SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA INTERNA

Antes da troca, assegurar-se que o produto está desconectado da rede elétrica.
A lâmpada deve ter as seguintes especificações:

- Resistente a temperaturas acima de 300°C;
- Tensão: 127V ou 220V (dependendo da tensão do forno); Potência: 15W;
- Rosca: E-14.
-

Esta lâmpada pode ser adquirida através da Rede de Postos Autorizados Fischer.

Para substituir, seguir as seguintes instruções:

- Desrosquear a lâmpada, girando-a no sentido anti-horário;
- Retirar a lâmpada danificada;
- Substituir pela lâmpada nova. Rosqueá-la no sentido horário.

Somente após a troca, reconectar o cabo de alimentação na rede elétrica.

BROWNIE

Ingredientes para a massa:

1 xícara (chá) de manteiga
4 ovos
2 xícaras (chá) de açúcar
½ xícara (chá) chocolate em pó
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (chá) fermento em pó
½ xícaras (chá) nozes picadas

Ingredientes para a calda:

1 xícara (chá) de creme de leite (200g)
4 colheres (sopa) de chocolate em pó
2 colheres (sopa) de açúcar

Modo Preparo:

Massa: Na batedeira bater a margarina derretida com os ovos e o açúcar até ficar cremoso. Acrescentar o chocolate, o trigo, o fermento e as nozes picadas. Espalhar a massa numa assadeira retangular untada.
Calda: Numa panela, colocar os ingredientes da calda e levar ao FOGÃO COOKTOP FISCHER em potência média até engrossar.
Regular o Forno Elétrico Digital Lumem a 180ºC e programar o tempo em 25min. Aguardar o pré-aquecimento. Após o aviso sonoro, colocar a massa no forno e acionar o dourador. Desenformar o bolo e cobrir com a calda. Cortar em quadrados e servir acompanhado de sorvete, chantilly ou nata.

TORTA DE CAMARÃO

Ingredientes para a massa:

3 ovos
1 xícara (chá) de óleo
50g de queijo parmesão ralado
1 colher (chá) de sal
2 xícaras (chá) de leite
1 ½ xícaras (chá) de farinha de trigo
½ xícara (chá) de amido de milho
1 colher (sopa) de fermento em pó

Ingredientes para o recheio:

500g de camarão
2 tomates grandes sem pele picados
2 cebolas médias picadas
3 dentes de alho amassados
½ xícara (chá) cheiro verde picado
2 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 copo de requeijão cremoso
1 folha de louro
sal a gosto

Modo de Preparo:

Massa: Bater todos os ingredientes no liquidificador.
Recheio: No FOGÃO COOKTOP FISCHER, fritar no azeite, a cebola e o alho, acrescentar o tomate e refogar. Juntar os camarões, temperar com o sal, o cheiro verde e a folha de louro. Deixar refogando alguns minutos. Acrescentar a farinha de trigo e mexer até engrossar. Juntar o requeijão e retirar do fogo.
Montagem: Numa assadeira untada, distribuir metade da massa, colocar o recheio e cobrir com a massa restante. Regular o Forno Elétrico Digital Lumem a 200ºC e programar o tempo em 25min. Aguardar o pré-aquecimento. Após o aviso sonoro, colocar a assadeira no forno e acionar o dourador.

FRANGO EMPANADO ESPECIAL

Ingredientes:

8 filés de frango grandes
2 xícaras (chá) de farinha de rosca
50g de queijo parmesão ralado
½ xícara (chá) de orégano
2 colheres (sopa) de manteiga com sal
2 colheres (sopa) de azeite extra virgem
Tempero completo sem pimenta e alho a gosto

Modo de Preparo:

Temperar os filés de frango a gosto com tempero completo e o alho. Misturar em um refratário a manteiga derretida com o azeite extra virgem. Misturar em outro refratário a farinha de rosca, o queijo parmesão e o orégano. Passar os filés na mistura de manteiga e em seguida, empaná-los na farinha de rosca temperada.
Dispor os filés numa assadeira untada, regular o Forno Elétrico Digital Lumem a 200ºC e programar o tempo em 30min. Aguardar o pré-aquecimento. Após o aviso sonoro, colocar a assadeira no forno e acionar o dourador.

Obs: O tempo do assado pode variar de 25 a 30 minutos.

TORTA DE LIMÃO

Ingredientes:

1 pacote de biscoito de maizena (200g)
100g de margarina
1 lata de leite condensado
1 caixa de creme de leite (200g)
1 xícara (café) de suco de limão (50ml)
1 colher (sopa) de raspas de limão
3 claras
6 colheres de açúcar

Modo de Preparo:

Massa: Trituras os biscoitos até reduzir a pó. Juntar a margarina e misturar com a ponta do dedos até a massa ficar homogênea. Com as costas de uma colher, espalhar a massa por todo fundo e laterais de uma forma de aro removível de 26cm de diâmetro. Reservar.
Recheio: Misturar em um refratário o leite condensado, o creme de leite, o suco de limão e as raspas, mexendo lentamente para não talhar. Reservar.
Cobertura: Bater as claras em neve juntamente com o açúcar até ponto de suspiro.
Espalhar o creme sobre a forma forrada com os biscoitos e cobrir com as claras batidas, com o auxílio de uma colher, ou saco de confeitar.
Regular o Forno Elétrico Digital Lumem a 180ºC e programar o tempo em 5min. Aguardar o pré-aquecimento. Após o aviso sonoro, colocar a forma no forno e acionar o dourador.
Desenformar após esfriar. Servir gelada.

Consumo

Alimento	Temperatura do assado (ºC)	Tempo Total do assado (min)	Consumo em kWh
Bolo Inglês (mistura pronta)	200°C	0:30’	0,60
Frango Inteiro (Temper. ambiente)	220°C	1:40’	1,81
Batata Palito Congelada (720g)	300°C	0:25’ à 0:30’	1,20
Pão de Queijo Congelado (500g)	220°C	0:20’	0,58
Pizza Resfriada (490g)	220°C	0:15’	0,45
Pão Caseiro (730g)	200°C	0:25’ à 0:30’	0,57
Lasanha (3,2kg)	210°C	0:25’	0,66
Pão de Ló (forma média)	180°C	0:15’	0,38

- **TODOS OS ASSADOS COM DOURADOR LIGADO DO INÍCIO AO FIM**

* Para calcular o valor em Reais, multiplicar o consumo em kWh referente ao preparo de cada alimento da tabela, pelo valor da tarifa residencial da ANEEL (Agência Nacional de Energia Elétrica para o Brasil), da sua região.

ECONOMIA DE ENERGIA

O FORNO ELÉTRICO DIGITAL LUMEM, devido ao isolamento e ao emprego de alta tecnologia, consome menos energia do que um outro forno qualquer. Com isso você gasta menos dinheiro e economiza mais tempo, podendo se dedicar a outros afazeres, tornando sua tarefa de cozinhar algo prático, rápido e prazeroso. Mesmo assim, temos algumas dicas para economia de energia:

- Evitar colocar o forno próximo de geladeiras e freezers.
- Usar sempre tomadas adequadas para a potência de
- seu produto.
  Substituir tomadas muito antigas ou danificadas.
- Não ligar o forno na mesma tomada juntamente com outros aparelhos.

Para esclarecer dúvidas e receber sugestões, a IRMÃOS FISCHER disponibiliza uma equipe altamente qualificada e treinada para atender seus consumidores.

Ligue grátis, teremos o maior prazer em atendê-lo.

Horário de Atendimento:
Segunda a quinta-feira: 07:00 às 12:00 e das 13:00 às 17:00h
Sexta-feira: 07:00 às 12:00 e das 13:00 às 16:00h

sac

Serviço de Atendimento ao Consumidor

0800 47 3535
0800 729 3535

sac@fischer.com.br
www.fischer.com.br

O Forno Elétrico Digital Lumem é garantido por doze (12) meses, a contar da data da compra, desde que observadas e respeitadas as disposições legais aplicáveis, referentes aos defeitos de material ou fabricação. O conserto ou substituição de peças defeituosas durante a vigência desta garantia se dará somente nas localidades onde a **Irmãos Fischer S/A** mantém postos de serviços autorizados, a partir da apresentação da NOTA FISCAL de compra do produto. Postos de Serviços Autorizados são aqueles credenciados pela Irmãos Fischer e indicados no folheto de Rede de Postos Autorizados que acompanha seu produto, os quais estão autorizados somente a utilizar materiais e acessórios aprovados pela própria **Irmãos Fischer S/A.**

O consumidor perderá totalmente a garantia quando:

- O produto não for manuseado em condições normais (de acordo com o manual de instruções), ou não for utilizado para fins a que se destina (uso doméstico).
- O produto for violado, desmontado ou adulterado fora dos postos de serviços autorizados.
- O defeito do produto decorrer de acidentes de transporte, mau-acondicionamento, uso inadequado, agente da natureza ou maus tratos.
- Forem incorporados ao produto peças e componentes não originais ou acessórios não recomendados pela **Irmãos Fischer S/A.**
- For instalado em rede elétrica imprópria.
- Houver remoção e/ou alteração do número de série ou da plaqueta de identificação do aparelho.

Esclarecimentos:

- A garantia regulamentar oferecida por **Irmãos Fischer S/A**, pressupõe-se a produtos encaminhados/consertados pelos Postos de Serviço Credenciados.

Para produtos de bancada e secadora:

- Corre por conta do consumidor o transporte do produto ao referido posto e as despesas decorrentes do mesmo.
- No caso do posto credenciado oferecer atendimento a domicílio, subentende-se que se trata de serviço complementar não incluído na presente garantia, devendo a taxa da "visita" ser paga pelo consumidor.

Para produtos embutidos:

-No caso do posto credenciado oferecer atendimento a domicílio, trata-se de serviço complementar incluído na presente garantia, sendo a taxa da "visita" paga pela Irmãos Fischer S/A.

Observação:

A **Irmãos Fischer S/A** não autoriza qualquer pessoa ou entidade a assumir, por sua conta, outra responsabilidade relativa à garantia de seus produtos, além das aqui explicitadas.

A **Irmãos Fischer S/A** reserva-se o direito de alterar o produto e as especificações deste manual sem prévio aviso.

QUALIDADE Irmãos Fischer ASSEGURADA

IRMÃOS FISCHER S/A INDÚSTRIA E COMÉRCIO

Rodovia Antônio Heil - km 23 - Fone (47) 3251-2000 - Fax (47) 3350-1080 . Caixa Postal 255 - CEP 88352-502 - Brusque - Santa Catarina - Brasil
fischer@fischer.com.br - http://www.fischer.com.br . CNPJ: 82.984.287/0001-04 - Inscr. Estadual: 250.176.475

Conheça nossa linha de produtos

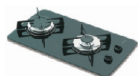
Eletrodomésticos, construção civil e bicicletas

Forno
Compact

Forno
Practice Grill

Forno
Grill Star

Forno Fischer
Grill

Fogão de Indução
Fischer 220V

Fogão Vidro
2 queimadores

Fogão Vidro
4 queimadores

Fogão Fit Line Vidro
5 queimadores tipla-chama

Fogão
Vitrocerâmico

Fogão Inox
4 queimadores

Fischer Grill

Churrasqueira a gás Fischer Ranch
de bancada - 3 e 5 espetos

Forno Elétrico
de embutir inox

Forno Microondas
de embutir

Forno Elétrico Digital
de Embutir Lumem

Coifa Island

Coifa Island Plus

Coifa Tradition Plus

Depurador Classic Power

Secadora Amiga

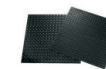
Ferinha Super

Fast Boy

Belisa

Runner New SX Masculina

Betoneira 400 litros

Carrinho 60 litros

Pisos de Borracha

Para conhecer mais produtos visite o nosso site: www.fischer.com.br